ChocoLab

Ganache de base noire

Fiche de gestion — coût de revient · Ganache d'enrobage / cadrage

Date : 01/11/2026 Rendement du lot : 1 430 g

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Crème 35 % MG	360 g	5,40 €	1,944 €
Sirop de glucose DE 38	60 g	2,35 €	0,141 €
Sucre inverti	80 g	3,10 €	0,248 €
Couverture noire 70 %	800 g	14,20 €	11,360 €
Beurre doux 82 %	40 g	8,90 €	0,356 €
Sorbitol cristallisé	90 g	4,60 €	0,414 €
Total matières		10,11 €/kg	**14,46 €**

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	10,11 €/kg · 14,46 € lot
Main d'œuvre	—
Total	**10,11 €/kg · 14,46 € lot**

Coût de revient direct = matières premières (prix effectif fournisseur) + main d'œuvre directe. N'inclut PAS les charges fixes (énergie, loyer, emballage, amortissement) ni votre marge : c'est une base de calcul, pas un prix de vente. Estimation indicative — vérifiez vos prix d'achat et vos temps réels.